

Naam van de wijn: Carte d'Or

Producent: Domaine des Baumard

Herkomstbenaming: Coteaux du Layon AOC, Loire

Druivenras(sen): chenin blanc 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: in het hartje van het Loire dal ligt het Domaine des Baumard, in Rochefort sur Loire, circa 20 km ten zuidoosten van Angers. Het domein is gevestigd op een klein adellijk landgoed uit de 17<sup>e</sup> eeuw, Logis de la Giraudière. Sinds 1634 wordt hier wijn gemaakt! Na de vernietigende invasie van de Amerikaanse vraatzuchtige luis phylloxera, werd het familiedomein een ent- en kweekplek van nieuwe wijnstokken op Amerikaanse onderstokken. In 1955 bracht Jean Baumard de wijnbouw terug op het domein. In de jaren 50 en 60 breidde hij het domein uit met wijngaarden in Anjou zelf, maar ook aan de andere kant van de Loire rivier: Quarts de Chaume, Savennières. In 1987 neemt Florent Baumard het domein over van zijn vader met een doel voor ogen: het combineren van de specifieke terroir karakteristieken met een uitstekende technische kennis en bekwaamheid. Het resultaat is een ware aromatische explosie en een zeer homogeen wijnassortiment. Het AOC gebied Coteaux du Layon ligt aan weerszijden van het Layon riviertje, over de grond van 27 gemeenten. De bekendste (en beste?) wijnen komen van het deel dat het dichtst bij de Loire ligt, het deel waar Rochefort sur Loire onder valt. Baumard beschikt over oudere wijnranken en de ligging van de wijngaarden is ideaal voor het langzaam en optimaal rijpen van de druiven.



Vinificatie (wijnbereiding): voor deze klassieke cuvée wijn worden de druiven met de hand geplukt op oudere wijnranken. Alleen overrijpe en/of met botrytis gezegende druiven worden geoogst, in meerdere opeenvolgende plukbeurten. Na de pneumatische persing vindt de gisting plaats in RVS tanks, onder gecontroleerde temperatuur. Deze wijn valt onder de categorie 'moelleux' (let op: uitspraak = 'môaleuh', en niet 'moeijeh!'), wat duidt op een relatief licht zoete wijn met een goed zoet/zuur evenwicht.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: helder goudgeel van kleur. Subtiel neus van peer, lentebloesems en groene varens, aangevuld met minerale tonen en honing. Op de tong een zuiver geheel, mondvollend, met een uitstekend evenwicht tussen de restsuikers en het fijne, elegante zuur. Fluwelige, vlezige, fruitige en minerale finale. Serveren: al naar gelang de omstandigheden 8-12°C. Bewaren: jong als snel toegankelijk, deze wijn zal goed evolueren in de fles, tot zeker 10-15 jaar na de oogst.

Culinair advies: aan tafel te combineren met meloen en jambon de Bayonne, patés en terrines van gevogelte, taarten van gevogelte lever, koude vetgemeste ganzenlever, chaud-froid van buitenloop boerenkip. Bij de desserts, absoluut te vermijden: chocolade, rood fruit en appels! Wel aanbevolen: gepocheerde perziken, abrikozen of peren taarten, licht gebak met amandelen en/of amandelspijs, crème anglaise, eiwitschuim taarten of gebak (vacherin). Voor de echte liefhebber is ook de combinatie met romige, niet te pikante blauwschimmel kazen bijzonder aanbevolen.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 92 punten Wine Spectator, 89 punten Robert Parker Wine Advocate... Uitmuntende prijs/kwaliteit/plezier verhouding!

Smaaktype: medium body, aromatisch, mild en fris, evenwichtig.